



Via Battaglione Valtellina, 138, 36100 Vicenza, - Tel 0444-962395

A Pochi Passi dalla Città, Immersa Nel Verde

www.locandaveneta.it - info@locandaveneta.it

LA LOCANDA RIPOSA LA DOMENICA SERA & TUTTO IL MARTEDÌ



Tutte le Nostre Pietanze dove Possibile Vengono Cotte al Momento

ANTIPASTI

MISTICANZA 100 ORTI AL LARDONE, BALSAMICO, CROCCHETTI & FRAGOLE SPROUT SALAD WITH STRAWBERRY , CRUNCHY PORK & BALSAMIC	5,00
ANTIPASTO LOCANDA SOPRESSA DELLE VALLI DE.CO. ,FLAN AI PISELLI & ASPARAGI, POLENTA MARANO & CASTELGROTTA LOCANDA APPETIZER SOPRESSA, PEAS & ASPARAGUS FLAN, CASTELGROTTA CHEESE & MARANO CORN MEAL	6,50
QUICHE ALLE ERBETTE & GRAN CRUDO DI MONTAGNANA HERBS QUICHE W/ MONTAGNANA RAW HAM	5,50
§ COCKTAIL DI GAMBERETTI & VALERIANA IN VASO SHRIMPS COCKTAIL	6,50 ✓✓
UOVA DI QUAGLIA & ASPARAGI QUAIL EGGS & ASPARAGUS	6,50 ✓✓
INVOLTINO CROCCANTE DELL'ORTO SU CREMA DI PISELLI & MENTA CRUNCHY VEGETABLES ROLL IN PEAS & MINT SAUCE	6,50 ✓

PRIMI PIATTI

* ☉ RISO CARNAROLI DELLE ABBADESSE AL TARTUFO NERO DEI BERICI & VERLATA RISOTTO W/ BLACK TRUFFLE OF BERICI HILLS & VERLATA CHEESE	13,00 ✓✓
TAGLIATELLE O GNOCCHI DI PATATA FATTI IN LOCANDA DA CONDIRE CON: RAGÙ, POMODORO, FUNGHI O ALL'ORTOLANA HOME MADE EGGS NOODLES OR GNOCCHI TO DRESS WITH MEAT SAUCE, MUSHROOMS, TOMATO OR VEGETABLES	7,00
FAGOTTINI PROSCIUTTO & PERE <small>Specialità della Casa - OUR FAMOUS FAGOTTINI</small> FAGOTTINI PASTA FILLED W/ SMOKED PRAGUE HAM AND FRESH PEAR	8,50
* § SPAGHETTI CON SCAMPI, VONGOLE, DATTERINI & BASILICO * § SPAGHETTI W/ CLAMS, LANGOUSTINES, DATES TOMATOES & BASIL	9,00 ✓
SFOGLIATA DI ASPARAGI VERDI & ASIAGO D'ALLEVO GREEN ASPARAGUS & ASIAGO CHEESE PIE	6,00 ✓
§ VELLUTATA DI PATATE DI ROTZO, PISELLI & GAMBERI ROSSI § POTATOES, PEAS & RED SHRIMPS SOUP	6.50 ✓✓

LA CUCINA DELLA LOCANDA È APERTA DALLE 12.00 ALLE 14,00 E DALLE 19,00 ALLE 22,00

LOCANDA'S KITCHEN IS OPEN FROM 12.00 TO 14.00 AND FROM 19.00 TO 22.00


* Minimo per 2 - § Prodotto Surgelato - ☉ Piatto a Lenta Cottura - Coperto 2,00

✓ Vegetariano ✓ Senza Glutine



SECONDI PIATTI

“LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SALA”

BACALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA MARANO VICENTINA'S COD STYLE W/ CORN MEAL		Piatto della Confraternita del Bacalà alla Vicentina	13,00
CONTROFILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA AL SALE MALDON GRILLED LOIN OF BEEF			13,00
§ COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI POLENTA MARANO LAMB RIBS W/ MARANO CORN MEAL CRUST			12,00
SUPREMA DI FARAONA ALLE ERBE SELVATICHE BREAST OF GUINEA FOWL W/ WILD HERBS			10,00
§ FILETTO DI SAN PIETRO ALL'ACQUA PAZZA SAINT PETER FILLET W/ TOMATOES & SHALLOTS			13,00
⌚ BRACIOLA DI MAIALE OSSO LUNGO LONG BONE PORK CHOP			11,00
§ ⌚ MAZZANCOLLE IN COCCIO & PASTA KATAIFI BAKED CARAMOTE PRAWN W/ KATAIFI PASTA			12,00
TAGLIERE DI FORMAGGI & MARMELLATE CHEESE SELECTION W/ JAM			9,00
PRIMIZIE DELL'ORTO (SELEZIONE DEI NOSTRI CONTORNI DA MANGIARE IN COMPAGNIA) “FIRST FRUITS”, SELECTION OF OUR VEGETABLES, WHICH MAY BE SHARED			8.00
CONTORNI DEL GIORNO VEGETABLES OF THE DAY			3.00

LE GRANDI INSALATE DELLA LOCANDA

Misticanza 100 Orti, Crocchetti, Pomodorini &
SPROUT & HERB SALAD, CROÛTON , FRESH TOMATOES &



VENETA



Asiago,
Olive & Mele
Asiago Cheese,
Olives & Fresh Apple

LAGUNA



Gamberetti,
Arance & Finocchio
Crayfish,
Oranges & Celery

LOCANDA

Bianco di Pollo,
Pinoli & Prugne
Breast of Chicken,
Pine Seeds & Prunes

IN CUCINA & IN SALA

LUCA, MASSIMO, MARIA, LUCIA, CHARITY, GINA, AGNESE, ANNA & ANGELICA.



LOCANDA

ANTIPASTO LOCANDA

RISOTTO AL TARTUFO NERO
DEI BERICI & VERLATA

BRACIOLA OSSO LUNGO

TORTINO DI MELE

€ 28,00

BACALÀ



BACALÀ
MANTECATO

GNOCCHI DI PATATA AL BACALÀ

BACALÀ ALLA VICENTINA

SGROPPINO

€ 28,00

MENÙ PER
TUTTO IL TAVOLO



FULL TABLE
MENU

ÆOLIA

MISTICANZA AL LARDONE,
BALSAMICO, CROCCHETTI

FAGOTTINI
PROSCIUTTO & PERE

SORANA ALLA GRIGLIA

SFOGLIATINA GRATINATA

€ 27,00

MARE

GAMBERETTI
NEL VASO

SPAGHETTI SCAMPI & VONGOLE

SAN PIETRO
ALL'ACQUA PAZZA

SGROPPINO

€ 28,00



LA SETTIMANA DELLA LOCANDA

ED AVERE OGNI GIORNO UN BUON MOTIVO PER VENIRE A TROVARCI

<p>COOKWITHCLASS PASTA & BASTA</p> <p>MINI CORSO DALLE 11 ALLE 15 PREPARAZIONE DI CINQUE PRIMI OGNI VOLTA DIVERSI TRE DA MANGIARE ASSIEME E DUE DA PORTARE E ASSAPORARE A CASA</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>MONDAY</p>	<p>COOKWITHCLASS PASTA AND THAT'S ALL!</p> <p>MINI COOKING CLASSES FROM 11.00 TO 15.00 PREPARE 5 DIFFERENT MAIN COURSE , AND EACH TIME IT WILL BE DIFFERENT! THREE WILL BE TO EAT IN GROUP, AND THE OTHER TWO TO TAKE HOME.</p>
<p>Ù CI RIPOSIAMO</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>TUESDAY</p>	<p>SORRY WE ARE CLOSED.....</p>
<p>LA LUNGA NOTTE DEI FAGOTTINI FAGOTTINI! FAGOTTINI! FAGOTTINI! 5,00 A PORZIONE</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>WEDNESDAY</p>	<p>THE LONG NIGHT OF FAGOTTINI FAGOTTINI, FAGOTTINI AND MORE FAGOTTINI! 5,00 PER PORTION</p>
<p>COOKWITHCLASS CHEFPERUNGIORNO CUOCINANDO</p> <p>I CORSI DI CUCINA DALLE 17,30 ALLE 21,00 BASIC, ADVANCED & MASTER</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>THURSDAY</p>	<p>COOKWITHCLASS CHEF4ADAY - CUOCINANDO</p> <p>LEARN TO COOK FROM 17:30 - 21:00 BASIC, ADVANCED, MASTER (Minimum of 10)</p>
<p>VIVA IL BACCALÀ</p> <p>IL MENÙ BACALÀ PER TUTTO IL TAVOLO 27,00 Bevande Inclusive</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>FRIDAY</p>	<p>Long Live Cod!</p> <p>MENÙ BACALÀ FULL TABLE MENÙ 27,00 Beverage Included</p>
<p>IL SABATO DELLE COPPIE</p> <p>IL MENÙ ÆOLIA PER TUTTO IL TAVOLO 27,00 Bevande Inclusive</p>	<p>SABATO</p> <p>SATURDAY</p>	<p>Happy Couple</p> <p>MENÙ ÆOLIA FULL TABLE MENÙ 27,00 Beverage Included</p>
<p>IL PRANZO DELLA DOMENICA</p> <p>IL MENÙ LOCANDA PER TUTTO IL TAVOLO 28,00 Bevande Inclusive</p>	<p>DOMENICA</p> <p>SUNDAY</p>	<p>SUNDAY LUNCH SPECIAL</p> <p>MENÙ LOCANDA FULL TABLE MENÙ 28,00 Beverage Included</p>



La Locanda Veneta nasce dalla fusione di due famiglie storiche della ristorazione Vicentina i Chemello & Sartori.

Immersa nel verde, appena fuori dal caos cittadino offre cucina stagionale, ricca di tradizione ed eccellenze del territorio.

Oltre alla buona tavola, qui si possono trovare mini appartamenti di diverse metrature per week-end culturali e gastronomici o per periodi più lunghi.

La posizione strategica (Vi-Ovest) permette di raggiungere, in 5 minuti, la Fiera, il centro storico, la base Del Din, l'Ospedale Civile e la stazione Ferroviaria per raggiungere città limitrofe come Venezia, Padova e Verona.

Per chi decidesse di passare qualche giorno nei nostri appartamenti avrà la possibilità di mangiare, e cenare a prezzo agevolato presso la Locanda, dove saremo lieti di ospitarvi nella nostra veranda o in giardino.

E come la tradizione vuole sulla nostra tavola non può mancare il Bacalà alla Vicentina, simbolo della nostra cucina e preparato a regola d'arte da Luca, facente parte della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

Lo staff sarà lieto di accogliervi e farvi trascorre un periodo felice!

I Locandieri
Maria & Luca
e tutto lo Staff